# Les Plantes Potagères en Pays Tropicaux

PAR

**D. BOIS**

Professeur honoraire au Muséum National d'Histoire Naturelle
Ancien Professeur à l'Ecole Coloniale

**NOUVELLE EDITION**

LIBRAIRIE AGRICOLE ET HORTICOLE DE LA " MAISON RUSTIQUE "
Librairie de l'Académie d'Agriculture
26, RUE JACOB, 26
PARIS VI°

**1935**

PRIX : **3** Francs




On récolte ce que l'on sème.

GRAINES
VILMORIN
(Marque déposée)
La première sélection du Monde
Envoi gratuit du Catalogue général VILMORIN
Le plus beau choix des meilleures graines
(Assortiments spéciaux pour pays chauds)
Ecrire : VILMORIN—ANDRIEUX & Cie
4, Quai de la Mégisserie - PARIS (1°)

S.G.

p 13 plantes potagères des pays tempérés dans la culture est à recommander
p 36 Plantes alimentaires des pays chauds
p 52 Variétés européennes appréciées en Indochine
p 55 pour Madagascar
p 65 67 idem pour Guadeloupe.

S. G

p 13 pl. p.t. d pays
tempérés dr la cult. est à recom
au ix

p 36 · Plantes alimentaires d
chauds

p 52 : Variétés appréciée en Indochine
-55 européennes

5 pour M dagascar

p 65 67 idem pour Guadelupe

## LES PLANTES POTAGÈRES EN PAYS TROPICAUX

Dans les pays chauds comme dans les pays tempérés, l'hygiène exige que l'alimentation de l'homme soit empruntée principalement au règne végétal.

Malheureusement, la plupart des plantes potagères des climats tempérés n'acceptent pas ou acceptent mal le climat tropical, aussi l'habitant des pays chauds originaire des régions tempérées doit-il se contenter le plus-souvent de légumes de conserve et de ceux que cultivent les indigènes. Les premiers satisfont plus ou moins le goût des Blancs, mais leur usage fréquent présente _ comme chacun le sait _ de graves inconvénients. Ceux que consomment les indigènes ne constituent en général qu'un régime frugal bien limité pour des gens habitués aux produits maraîchers des contrées plus septentrionales, quoique, disons-le, en passant (nous en reparlerons plus loin en donnant une liste des plus intéressants d'entre eux), ces légumes locaux ne soient pas si méprisables qu'il semblerait.

L'apport ou la culture des plantes alimentaires des régions tempérées sont donc indispensables dans les endroits où vivent les Blancs.

Ajoutons que des approvisionnements plus abondants en légumes frais, variés, permettant aux indigènes de se nourrir mieux qu'ils ne peuvent habituellement le faire, développeraient leur vigueur et entraîneraient de leur part un rendement de travail supérieur.

Cette question, ainsi envisagée, se montre dans toute son importance.

Mais l'utilitarisme n'est pas la seule cause-déterminante pour intensifier la culture des, légumes dans les pays chauds. Tous ceux qui comprennent le rôle civilisateur de la colonisation voient dans l'amélioration de l'alimentation des indigènes un strict devoir d'humanité.

La chose est possible, les Blancs s'efforcent d'y pourvoir, et c'est pour les aider dans leurs tâtonnements que cet opuscule fut publié pour la première fois il y a trente ans[1].

Certains légumes presque ou absolument improductifs dans les parties basses de la région équatoriale où l'humidité et la chaleur règnent d'une manière constante pendant toute l'année, donnent au contraire des récoltes suffisantes et quelquefois excellentes lorsqu'ils sont cultivés à de hautes altitudes (1.000 à 1.500 m.).

Ces mêmes plantes réussissent également de façon satisfaisante clans les pays où la saison sèche et fraîche est assez longue pour assurer leur récolte. C'est le cas pour diverses variétés de Betteraves, de Carottes, de Céleri, de Chicorées frisées, de Choux, de Choux fleurs, de Navets, d'Oignons, de Poireaux, de Pois, le Salsifis, le Cresson de fontaine.

Enfin, il existe toute une catégorie de légumes qui peuvent jouer un grand rôle dans les différentes parties de la zone intertropicale où il est possible de les récolter en toutes saisons : l'Aubergine, le Cerfeuil, certains Choux, les Concombres, la Pastèque, diverses variétés de Courges, le Cresson alénois, l'Epinard, certains Haricots à récolter à l'état de jeunes cosses ou filets, des Laitues, l'Oseille, le Persil, les Piments, le Pourpier, certaines variétés de Radis, la Tomate, la Chicorée sauvage, la Poirée, la Scarole.

Comme on peut s'en rendre compte par ce qui précède, les ressources potagères seraient souvent insuffisantes, dans certaines de nos colonies, si elles n'étaient complétées par d'autres plantes de la zone intertropicale, dont la production y est plus assurée.

C'est grâce à leurs montagnes ou à leur saison fraîche bien caractérisée que la Réunion, Madagascar, la Martinique, la Nouvelle-Calédonie, le Tonkin, possèdent des légumes variés et relativement abondants.

Dans ce dernier pays, nous avons admiré, il y a une trentaine d'années, dans le jardin de Pouchat, agent de culture, attaché au Jardin botanique de Hanoi, ainsi que dans le jardin potager de l'hôpital, dirigé avec habileté par Hilairet, des légumes qui rappelaient les beaux produits de nos excellents maraîchers des environs de Paris.

En décembre et janvier, les marchés étaient approvisionnés de légumes comparables à ceux qui figurent dans nos marchés parisiens.

Voici, à titre de document, un tableau de la production du jardin de l'hôpital de Hanoi pendant l'année 1899, dressé d'après les renseignements que Hilairet nous a fournis à cette époque :

[1] D. Bois, Revue des cultures coloniales (Paris 1903).

**PRODUCTION DU JARDINDE L'HOPITAL DE HANOI (d'environ 1 hectare) PENDANT L'ANNEE 1899**

| **Produits** | **Quantités** |
|---|---|
| Aubergines | 193 kg. |
| Bette-poirée | 456 kg. |
| Betteraves | 207 kg. |
| Cardon | 416 kg. |
| Carottes | 547 kg. |
| Céleri et Céleri-rave | 242 kg. |
| Choux à choucroute | 367 kg. |
| Choux brocolis | 207 kg. |
| Choux divers | 2.394 kg. |
| Choux fleurs | 881 kg. |
| Choux navets | 563 kg. |
| Choux-raves | 925 kg. |
| Cresson, Persil, Cerfeuil, Ciboule, Ciboulette, Thym | 138 kg. |
| Epinards | 819 kg. |
| Haricots divers à écosser | 192 kg |
| Haricots verts | 574 kg. |
| Haricots beurre mange-tout | 151 kg. |
| Légumes pour pot-au-feu | 1.866 kg. |
| Navets | 517 kg. |
| Oseille | 1.542 kg. |
| Petits pois | 175 kg. |
| Poireaux | 398 kg. |
| Pommes de terre nouvelles | 132 kg. |
| Radis | 207 kg. |
| Salades | 4.007 kg. |
| Tomates | 509 kg. |
| Petits pois | 175 kg. |
| Poireaux | 398 kg. |

Total 18.625 kg. 500

Les expériences faites par diverses personnes, notamment par Pouchat, permettent d'affirmer que la production des légumes est impossible dans le delta du Tonkin, durant la saison des pluies (mai - septembre) ; mais dans la haute région la culture maraîchère a toutes chances de succès.
Au début de notre siècle la Cochinchine importait de la Chine la majeure partie des légumes qu'elle consommait. Depuis lors, des cultures maraîchères ont été entreprises sur des plateaux élevés de l'Annam, pays très montagneux, afin d'approvisionner Saigon[2].D'après les renseignements que me fournit M. Yves Henry, inspecteur général de l'agriculture coloniale, les principales d'entre elles se trouvent à Dankia (1.500 m. d'altitude), à une quinzaine de kilomètres de Dalat ; à Dran (1.000 m. d'altitude) sur la ligne de chemin de fer de Tourcham à Dalat, ainsi que sur la nouvelle route de Saigon à Djiring (1.000 m.), à trois heures de Saigon environ par auto. Dans toutes ces stations, nous dit M. Yves Henry, sont cultivés des légumes de bonne qualité et variés. L'altitude de 1.000 mètres est préférable à celle de 1.500 m : les froids y sont moins vifs et on y trouve des stations mieux abritées des grands vents. La question de l'alimentation (le Saigon en légumes d'Europe est résolue, ajoute-t-il, ce n'est plus qu'une question de moyens de transport. Ce qui a été fait en Cochinchine pourrait être imité en d'autres pays.
A la fin de cet opuscule sont données des listes des variétés qui réussissent le mieux dans certaines parties de nos colonies. Ce sont les résultats de longues années d'expériences et d'observations de quelques agronomes particulièrement qualifiés, qui se sont livrés surplace à ces recherches, et auxquels j'en dois l'aimable communication. Elles pourront servir à titre indicatif.
Il est nécessaire que les jardins d'essais soient multipliés pour cette étude en des climats divers, car une même variété réussit plus ou moins bien suivant les milieux où elle est cultivée.
La latitude, l'altitude, l'exposition, la composition du sol, l'état hygrométrique de l'atmosphère, influent considérablement sur leur qualité et leur productivité. En outre, parmi les variétés qui prospèrent dans certaines régions, il faut choisir celles qui possèdent des mérites spéciaux, comme de donner très vite une récolte aussi abondante que possible (variétés hâtives) pour les pays à courte saison favorable à leur culture. Il faut aussi envisager leur résistance aux maladies et aux attaques des insectes, tenir compte du degré de fragilité de leurs produits lorsque ceux-ci doivent être transportés, d'autant plus que le jardin maraîcher est souvent très éloigné du marché. Si l'on veut entreprendre des exploitations commerciales, il faut d'abord en confier la direction à des hommes compétents, sous peine d'être exposé à l'insuccès, car la culture n'est pas chose si facile qu'il semble, ni à la portée de quiconque.
Il convient, ensuite, de choisir judicieusement les variétés des plantes que l'on se propose de cultiver. Il ne s'agit pas de préférer celles dont les produits sont reconnus en Europe comme étant les plus parfaits en beauté et en qualité, mais bien celles qui sont propres aux pays subtropicaux parce qu'elles s'adaptent mieux aux régions tropicales, ou encore celles qui ont déjà donné des résultats satisfaisants dans des conditions de climat analogues.
Il est très utile de cultiver comparativement toutes les variétés d'une même plante pour arriver à connaître celles qu'il y a lieu d'adopter. C'est un travail de longue haleine, mais qui donne les meilleurs résultats.
Quoi qu'il en soit, nous le répétons, la connaissance des plantes potagères pouvant être cultivées sous les différentes latitudes a fait de grands progrès, dans ces dernières années, grâce aux nombreux et précieux renseignements provenant de colons établis dans les endroits les plus divers[3].
C'est d'après ces données que nous avons dressé les tableaux suivants, avec l'espoir qu'ils rendront quelques services.

---

[2] Les essais faits antérieurement au Lang-Bian par M. n'ANnat, inspecteur de l'Agriculture, chef de la station agricole du Lang-Bian, avaient prouvé la possibilité d'y cultiver les légumes d'Europe. (Voir le Rapport de M. Paul DOUMER sur la situation de l'Indochine 1897-1901, p. 523).

[3] Memento du jardinier tahitien. — Culture des plantes potagères dans les pays tropicaux, par Maurice L. DEVILMORIN (Congrès International d'Agriculture de 1900). — Cultures potagères françaises au Soudan, par M. CovIAUx (Revue des cultures coloniales, 20 mars 1901). — Cultures potagères au Dahomey (Agricult. prat. des pays chauds, juillet-août 1902). — Catalogue de la Maison Vilmorin-Andrieux et C'°, spécial pour les colonies et les pays à climat chaud. — THOREAU-LEVARE, Cultures légumières au Fouta-Djallon (L'Agr. prat. des pays chauds, 1902, p. 422).TEISSONNIER, Cultures fruitières et potagères à Conakry (L'agr. prat. des pays chauds, 1901, p. 147). — PRUDHOMME, Les fruits et les légumes à Madagascar (Bull. économ. De Madagascar, 1902). — D'ARGENT, Les cultures potagères au Congo et dans les pays chauds. — FAUCHERE, Notions de météorologie et d'agriculture à l'usage des colons du centre de Madagascar ; Culture de l'Asperge à Madagascar (Bull. économ. de Madagascar, 1901, p. 251). — POUCHAT, Légumes indigènes du Tonkin (Bull. économ. de l'Indochine, 1905, p. 1098). — CREVOST et LEMARIE, Catalogue des produits de l'Indochine, vol. I (sans date). — MACMILLAN. A Handbook of Tropical Gardening and Planting (Colombo191C). — G. CAPUS et D. Bois, Les Produits coloniaux (Paris, 1912). — TEISSONNIER, Plantes potagères et fruitières (dans A. CHEVALIER, P. TEISSONNIER et O. CAILLE, Manuel d'Horticulture tropicale (Paris 1913), résultat de dix années d'observations et de pratique agricole aux colonies. — A. CHEVALIER, La culture des plantes potagères au Soudan (Manuel d'Hort. trop. par CHEVALIER, TEISSONNIER et CAILLE (Paris, 1913). — D. Bois, Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges (vol. I, Phanérogames légumières (Paris, 1927). — DELPON, L'agriculture à Madagascar, Les principales productions (Paris, 1930).

**1° VARIETES DE PLANTES POTAGERES DE CLIMATS TEMPEREES DONT LA CULTURE EST A RECOMMANDER DANS LES PAYS CHAUDS**

**A. — Plantes cultivées pour leurs biles ou à leurs tubercules.**

AIL. —*Blanc*. D'une culture difficile, comme l'Oignon. Ne donne de résultats appréciables qu'aux altitudes assez grandes.

BETTERAVE. — *Rouge grosse, Rouge ronde précoce* (fig. 1), *Noire plate d'Egypte.* Semer à la fin de la saison des pluies, récolter la racine à demi-grosseur. Réussit surtout dans les régions élevées.

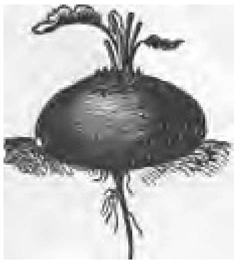


Fig. 1 -- Betterave *Rouge ronde précoce*

CAROTTE. — *Rouge courte hâtive* (fig. 2), *Demi-courte obtuse de Guérande, Rouge demi-longue obtuse, Rouge demi-longue nantaise, Rouge demi-longue de Chantenay, Rouge longue de Saint-Valéry.* Semer en place en saison sèche.

CHOU-NAVET. -- *Blanc, Blanc hâtif à feuille entière.* Semer à la fin de la saison des pluies.

CHOU-RAVE. -- *Blanc, Blanc hâtif de Vienne.* Même observation.

NAVET. — *Des Vertus race Marteau (fig.* 3), *Blanc plat- hâtif, Blanc plat hâtif à feuille-entière.* Semer en place en saison sèche.

OIGNON. — *Blanc très hâtif de la Reine, Blanc hâtif de Paris (fig. 4), Jaune paille des Vertus, Rond de Madère (fig. 5), Plat de Madère, d'Egypte.* L'Oignon est d'une culture difficile dans les pays chauds. Il ne donne une récolte satisfaisante que dans les pays à saison, sèche et fraîche longue et bien caractérisée, ainsi qu'aux grandes altitudes. On doit en semer les graines au commencement de la saison sèche.

POMME DE TERRE. - La Pomme de terre est incultivable dans les parties basses de la zone équatoriale. Il est, en effet, impossible de considérer comme une production suffisante la récolte de petits tubercules dont le poids total n'atteint pas celui des tubercules plantés. Il faut à cette plante, comme à l'Oignon, de grandes altitudes ou un climat à long hivernage (saison sèche et fraîche).

RADIS. - *A forcer rond rose hâtif, à forcer rond rose à bout blanc* (fig. 6), à *forcer rond écarlate hâtif, Rond rose* ou *saumoné, Rond rose hâtif, Rond rose à bout blanc, Demi-long écarlate, Noir gros long d'hiver, Rose d'hiver de Chine.* Les Radis sont à cultiver surtout pendant la saison sèche, en sol léger, en plein soleil.



Fig. 2 – Carotte rouge courte hâtive.



FIG. 3. — Navet des Vertus, race Marteau.

Fig. 3 -- Navet d*es* Vertus race Marteau.



FIG. 4. — Oignon blanc plat hâtif.

Fig. 4 – Oignon blanc plat hâtif.

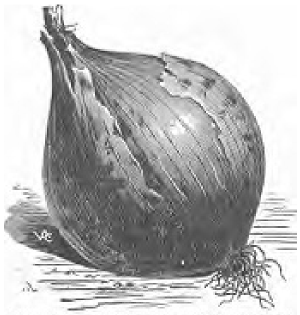


FIG. 5. — Oignon rond de Madère.

Fig.5 -- Oignon rond de Madère.

SALSIFIS et SCORSONÈRE. — Exigent les grandes altitudes ou une longue saison fraîche et sèche. Nous en avons mangé d'excellents récoltés à Hanoi. La Scorsonère (fig. 7) donne de meilleurs résultats que le Salsifis.

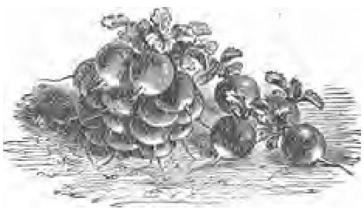


FIG. 6. — Radis à forcer rond rose, à bout blanc.

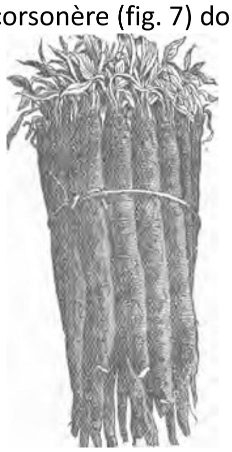


Fig. 7 -- Scorsonère.



Fig. 8 – Bette-Poirée blonde.

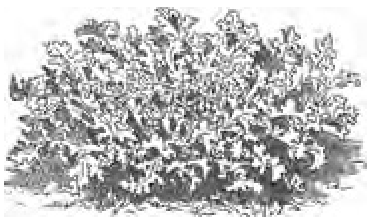


Fig.9 -- Chicorée frisée de Meaux.

**B. - Plantes cultivées pour leurs feuilles.**
ARROCHE *(Atriplex hortensis* Linné) de l'Asie centrale et de la Sibérie. Plante annuelle dont les feuilles se consomment comme l'Epinard.
BETTE-POIRÉE Ou POIRÉE (fig. 8). — Donne rapidement des feuilles qui peuvent être mangées comme l'Epinard.
CÉLERI. — *Plein blanc, Plein blanc d'Amérique, Plein blanc doré, Plein blanc court à grosse côte.* D'un rapport médiocre. Grandes altitudes ou pays à longue saison sèche.
CERFEUIL. — *Commun, Frisé.* Cultivable en toute saison.
CHICORÉE FRISÉE. — *De Meaux (fig.* 9), *Grosse pancalière, de Ruffec.* Réussit bien en saison sèche.
CHICORÉE SAUVAGE. — Donne d'excellents résultats en toute saison. Plante des plus recommandables.
CHOUX. — « CABUS ou POMMÉS BLANCS » : *Express* (fig. 10), *Très hâtif d'Etampes, Cœur de bœuf gros, de Saint-Denis, Quintal d'Alsace* (ou à *choucroute)* (fig. 11), *Quintal d'Auvergne, Rouge gros. — «* DE MILAN OU POMMÉS FRISÉS » : *de Milan gros des Vertus, de Milan ordinaire* (fig. 12). — *Chou cavalier, Chou branchu du Poitou* (fig. 13), *Chou moellier blanc.* Les choux donnent de bons résultats partout, mais ils pomment difficilement aux basses altitudes. On doit les semer pendant la saison sèche. Les trois dernières variétés ne pomment pas, mais produisent pendant longtemps des feuilles que l'on récolte successivement.


Fig.11 -- Chou quintal.


Fig.10 -- Chou Express.

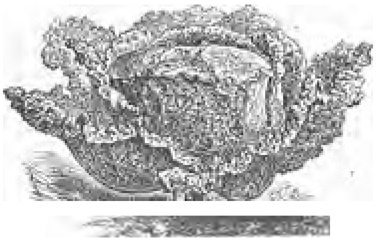
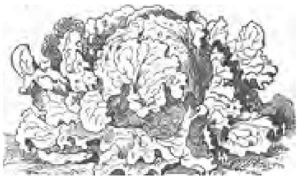

Fig. 12 -- Chou de Milan ordinaire.

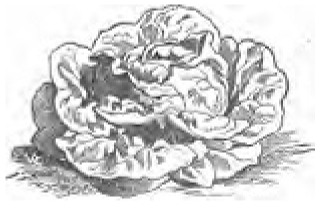

Fig 13 -- Chou branchu du Poitou.

CIBOULE. -- Com*mune* (fig. 14).
CRESSON ALENOIS. — Réussit partout, en toute saison. Précieux pour la rapidité avec laquelle il donne son produit.
CRESSON. DE FONTAINE. Réussit à peu près partout, mais surtout aux grandes altitudes et en pays à saison fraîche bien caractérisée. Je l'ai observé naturalisé à Java auprès du cratère du Papandayan (2.000 m. d'altitude). I1 donne des résultats relativement satisfaisants dans les parties basses tropicales lorsqu'on peut y aménager des cressonnières artificielles.
EPINARD. — Vient assez bien en toute saison, surtout en saison fraîche. Abriter contre le soleil. Exige des arrosages fréquents. La BASELLE et la TÉTRAGONE peuvent le remplacer.
FENOUIL DE FLORENCE (fig. 15). — Vient bien en saison sèche. Nous en avons vu de superbe au Tonkin, en décembre et janvier.
LAITUES. — *Batavia blonde* (fig. 16), *Batavia brune, Batavia frisée allemande, Blonde géante, Gotte, Grosse blonde paresseuse (fig. 17). « LAITUES ROMAINES » : Blonde maraîchère (fig. 18), Blonde lente à monter. Pous*sent difficilement aux basses altitudes, réussissent mieux aux grandes. Les Romaines donnent des résultats moins satisfaisants.
OSEILLE. — *Large de Belleville.* Réussit partout, surtout à l'ombre.


FIG. 14. — Ciboule commune.
Fig 14 -- Ciboule commune


Fig 15 -- Fenouil de Florence.


Fig 16 -- Laitue Batavia blonde


Fig 17 -- Laitue grosse blonde Paresseuse.

PATIENCE, EPINARD PERPÉTUEL *(Rumex Patientia* Linné). [i.e. une oseille] -- Les feuilles s'utilisent comme l'Epinard.
PERSIL. — *Commun.* Réussit partout, surtout à l'ombre.
POIREAU. — *Tris gros de Rouen* (fig. 19), *Monstrueux de Carentan.* Vient assez bien en saison sèche prolongée et aux grandes altitudes.
POURPIER. — *Doré.* Réussit partout.
SCAROLE. — *Ronde, Blonde* (fig. 20). C'est la salade qui réussit le mieux dans les pays chauds.



Fig 18 -- Laitue Romaine blonde maraîchère.



Fig 19 -- Poireau très gros de Rouen.



Fig 20 -- Scarole blonde



Fig 21 -- Aubergine violette longue.

**C. — Plantes cultivées peur leur fruit.**

AUBERGINE. — *Violette longue (fig.* 211
*Violette naine très hâtive, Violette ronde très grosse.* Plante précieuse. Réussit partout, _ en toutes saisons.
CONCOMBRE. — *Blanc hâtif (fig.* 22), *Vert long anglais épineux, Vert long maraîcher, Cornichon vert petit de Paris, Cornichon fin de Meaux.* Réussit partout.
COURGES. - *Blanche non coureuse, A la moelle* (fig. 23), *d'Italie, Sucrière du Brésil, Porte-manteau hâtive (fig.* 24), *Giraumon turban (Bonnet turc), Pâtisson jaune.* Donnent partout de bons résultats. Semer à la fin de la saison des pluies, comme les Concombres.
HARICOTS. — « MANGE-TOUT » : *d'Alger noir nain, Beurre nain du Mont-d'Or, Jaune de la Chine.* Cultiver pour la cosse jeune (filet). Réussissent bien. Pour la récolte du grain mûr, il faut préférer certaines espèces de Haricots originaires des pays chauds, que nous énumérons d'autre part. Au Tonkin on cultive avec succès la variété naine : *Noir de Belgique,* et les variétés à graine : *Prédome, Coco bicolore, Noir d'Alger* (fig. 25), pour la consommation de la cosse verte.

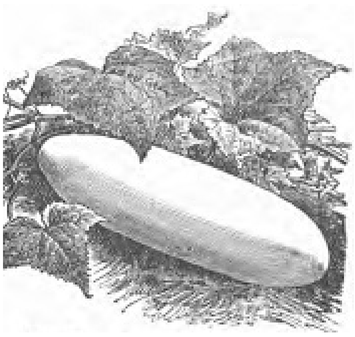


Fig 22 -- Concombre blanc hâtif



Fig 23 -- courge a la moelle.

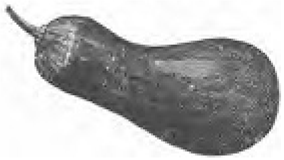


Fig. 24. — Courge porte-manteau.



Fig 25. -- Haricot noir d'Alger.

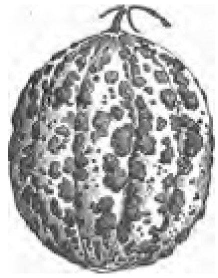
HARICOT D'ESPAGNE *(Phaseolus multiflorus* Willdenow). — Les jeunes gousses peuvent être consommées quand les grains commencent à se développer.
MELONS. — *Ananas d'Amérique à chair verte* (fig. 26), *de Cavaillon à chair verte, de Cavaillon* à *chair rouge, Muscade des Etats-Unis à chair verte, Vert grimpant*(fig. 27), *Cantaloup d'Alger* (fig. 28), *Cantaloup de Vaucluse, Pastèque à chair*

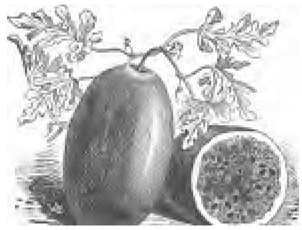
*et à graines rouges, Pastèque à graines noires (fig.* 29), *Pastèque à graines rouges, Pastèque Seikon.* Les Pastèques réussissent en toute saison.
Quant aux Melons proprement dits, ils ne donnent de résultat à peu près satisfaisant qu'en saison sèche et fraîche longue et très accentuée.


Fig 26 -- Melon ananas d'Amérique



Fig 27 -- Melon vert, grimpant.


Fig. 28 -- Melon Cantaloup d'Alger.


Fig 29 -- Pastèque à graine noire.

PIMENT. - *Rouge long ordinaire* (fig. 30), *de Cayenne, Carré doux d'Amérique* (fig. 31), *Doux .d'Espagne* (fig. 32), *Monstrueux.* Précieux. Vient partout en toute saison.
TOMATE. - *Rouge grosse* (fig. 33), *Rouge grosse hâtive, Reine des hâtives, Très hâtive de pleine terre, Trophy, Rouge grosse lisse, Perfection, Mikado écarlate, Champion écarlate, Rouge naine hâtive, Pomme rouge. L'un* des légumes les plus précieux pour les pays chauds. Vient partout, en toute saison.


Fig. 30. — Piment rouge long.


Fig 31. -- Piment carré doux d'Amérique.


Fig 32 -- Piment doux d'Espagne.


Fig 33 -- Tomate Rouge grosse.

**D. — Plantes cultivées pour leur graine.**

Pois. — « MANGE-TOUT » : *Beurre, Corne de bélier, Fondant de Saint-Désirat, Nain hâtif breton. «* A ÉCOSSER » : *Express* (fig. 34). Résultat nul dans les régions basses et chaudes. Récolte satisfaisante en saison fraîche et sèche prolongée, surtout dans les hautes régions. Réussit au Tonkin où nous en avons mangé d'excellents en décembre-janvier.
Pois CHICHE, POIS CORNU, POIS POINTU *(Citer arietinum* Linné), — Même observation.

**E. — Plantes diverses.**

ARTICHAUT. — *D'Alger, Violet.* Incultivable dans les basses altitudes.
ASPERGE. — *D'Argenteuil hâtive.* Produits chétifs, mais recherchés. Nous en avons mangé d'assez belles au Tonkin.
CAPUCINE *(Tropzeolum majus* Linné). [En fait, la grande capucine] – Les boutons à fleurs et les jeunes fruits confits au vinaigre remplacent les Câpres.
CHOU-FLEUR. — *D'Alger.* Vient mal aux basses altitudes, donne des récoltes suffisantes en saison fraîche, bien accentuée, et surtout aux grandes altitudes.

**2° PLANTES ALIMENTAIRES DES PAYS CHAUDSA CULTIVER DANS LE JARDIN POTAGER TROPICAL[4]**

Comme nous le disions précédemment, certaines plantes alimentaires des pays chauds méritent de prendre place dans les jardins potagers, car elles peuvent constituer des mets agréables quand elles sont bien accommodées. Ces plantes sont presque restées à leur état primitif, tandis que nos légumes ont été tellement modifiés dans le cours des siècles par les soins des horticulteurs, qu'ils en sont parfois devenus méconnaissables.
Les plantes des pays chauds pourraient sans doute s'améliorer par les mêmes procédés, et cela plus rapidement, grâce aux progrès de la génétique.

**A. — Plantes à cultiver pour leur tubercule.**

ARRACACIA (A. *xanthorrhiza* Bancroft). —Amérique du. Sud tropicale. Peut remplacer la Pomme de terre. Sa saveur rappelle un peu celle du Céleri. Le F. Gillet l'a cultivé avec succès au Jardin d'essais de Kisantu (Congo Belge).
CHOU-CARAIBE *(Xanthosoma sagittifolium* Schott). — Très cultivé en Amérique. Les tubercules sont utilisés en Amérique tropicale comme le sont les Taros en Océanie. Les feuilles donnent un légume vert.
COLEUS TUBÉREUX *(Coleus rotundifolius* Chevalier et Perrot). — Cultivé pour ses petits tubercules dans l'Inde, à Ceylan, Madagascar, en Afrique tropicale, etc... Plusieurs variétés.
DOLIC BULBEUX *(Pachyrrhizus angulatus).* —Cultivé sur une grande échelle au Tonkin. Introduit dans un grand nombre de régions. Très productif.
IGNAMES *(Dioscorea alata* Linné, *bulbifera* Linné, *etc...).* — Nombreuses espèces appartenant aux pays chauds.
MANIOC DOUX *(Manihot utilissima* Pohl, *var. Aipi).* — Cultivé en grand presque partout dans les régions tropicales où il joue un rôle essentiel.
PATATE *(Ipomæa Batatas* Poiret) (fig. 35). — Cultivée dans tous les pays chauds aux basses et moyennes altitudes. Diverses variétés. Produit abondant en un temps très court.
TARO *(Colocasia esculenta* Schott) (fig. 36) — Très cultivé en Océanie et en Asie. Nombreuses variétés.

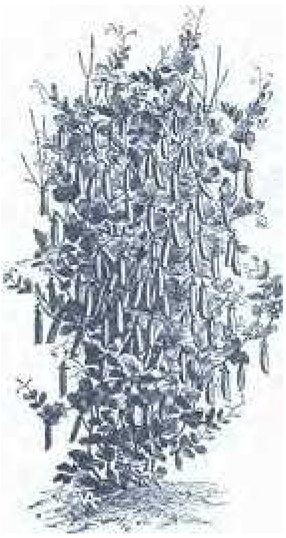


FIG. 34. — Pois express.

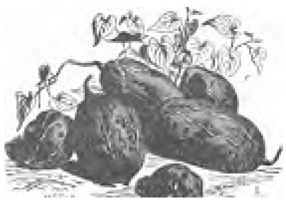


FIG. 35. — Patate, variété.



FIG. 36. — Taro



FIG. 37. — Moutarde de Chine à feuille de chou.



FIG. 38. -- Pé-Tsai, variété.

**B. — Plantes à cultiver pour leurs feuilles.**

AMARANTE DE L'INDE *(Amaranthus gangeticus* Linné, *A. oleraceus* Wallich). [Amarante tricolore] — Sorte d'Epinard, de l'Inde, et ses variétés ; plante annuelle, de culture très facile; naturalisée dans un grand nombre de pays chauds où on l'utilise comme légume vert.
D'autres espèces originaires de diverses régions tropicales peuvent avoir le même emploi.

---

[4] On trouvera des renseignements sur les plantes (lui figurent dans ce chapitre, dans : SAGOT et RAOUL, *Manuel des cultures tropicales ;* H. JUMELLE, *Les cultures coloniales* (plantes alimentaires) ; DYBOWSKI, *Traité d'agriculture pratique des pays chauds,* t. I. ; VILMORIN-ANDRIEUX et Cie, *Les plantes potagères ; HEUZÉ, Les plantes alimentaires des pays chauds ;* FIRMINGER, *Manual of Gardening for Bengal ;* MACMILLAN, *A Handbook of Tropical Gardening* and *Planting* (Colombo, 1910) ; G. CAPUS et D. Bois, *Les produits coloniaux* (Paris, 1912) ; D. Bois, *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges,* vol. I, *Phanérogames légumières* (Paris, 1927).

ANSÉRINE AMARANTE *(Chenopodium amaranticolor* Coste et Reynier). — Ses jeunes feuilles se consomment comme celles de l'Epinard.
BASELLE *(Basella rubra* Linné). — Bon succédané de l'Epinard. Plante volubile. Variété *blanche* et variété à *feuilles cordiformes.* Cette dernière est la plus productive.
BASILIC *(Ocimum basilicum* Linné). —Cultivé partout comme plante condimentaire.
CORETTE *(Corchorus olitorius* Linné). --Plante annuelle que l'on croit originaire de l'Inde; ses feuilles mucilagineuses sont employées comme l'Epinard.
CRESSON DE PARA *(Spilanthes oleracea* Linné). — De saveur très forte, particulière, rappelant un peu celle du Cresson de fontaine. C'est un puissant antiscorbutique.
FICOÏDE GLACIALE *(Mesembryanthemum crystallinum* Linné). — S'emploie comme l'Epinard.
LISERON AQUATIQUE *(Ipomæa reptans* Poiret), [actuellement appelé *Ipomoea aquatica*, Forsskål 1775] — Sorte de Patate aquatique très cultivée en Indochine pour ses jeunes feuilles que l'on mange comme légume vert.
MOUTARDE DE CHINE A FEUILLE DE CHOU *(Sinapis juncea* Linné, *var.*[5]*)* (fig. 37). — Excellent légume.
OSEILLE DE GUINÉE. - *(Hibiscus Sabdariffa* Linné). — Originaire de l'Inde (?). Calice devenant charnu, servant à faire des confitures. Calice et feuilles utilisés comme l'Oseille.
PÉ-TSAI ou Chou de Chine *(Brassica chinensis* Linné) (fig. 38). — Légume précieux, de croissance rapide.
QUINOA *(Chenopodium quinoa* Willdenow). — Du Chili et du Pérou. Ses feuilles se mangent comme celles des Epinards.
TÉTRAGONE OU EPINARD DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE *(Tetragonia expansa* Murray[6]) (fig. 39). — Remplace l'Epinard. Production abondante.

**C. — Plantes cultivées pour leur fruit.**

BÉNINCASA *(Benincasa cerifera* Savi[7]) (fig. 40). Cucurbitacée à fruit rappelant le Concombre par sa forme. Cultivé sur une très grande échelle dans l'Inde, l'Indochine. Prospère surtout dans les régions basses ou de faible altitude.
CHAYOTE *(Sechium edule* Swartz). — Cucurbitacée vivace, mexicaine, produisant en abondance des fruits utilisables comme les Courges.
DOLIQUE ASPERGE *(Vigna sesquipedalis* Wight) (fig. 41)-de l'Amérique méridionale. —On mange ses jeunes gousses comme les Haricots verts dont ils constituent le meilleur succédané.
GOMBO *(Hibiscus esculentus* Linné) (fig. 42). — Cultivé dans toute la région intertropicale, pour ses jeunes fruits mucilagineux.
PAPENGAYE *(Luffa acutangula* Roxburghi (. 43), et *cylindrica* Roemer). — Les fruits jeunes constituent un bon légume.
*PSOPHOCARPUS TETRAGONOLOBUS*[8] De Candolle. — Légumineuse grimpante, probablement originaire de la Malaisie, dont les jeunes.

[5] Noms botaniques : *Brassica juncea* (Linné) Czem et Cosson, B. juncea (Linné) Cosson. Synonymes botaniques : *Sinapis juncea* Linné, S. ramosa Roxburgh, *S. cernua* Thunberg, *Raphanus juncea* Crantz. Synonyme français : moutarde de Sarepta. Source : http://fr.questmachine.org/Moutarde_de_Chine_%C3%A0_feuilles_de_chou
[6] Voir aussi Tétragone cornue, Epinard de Nouvelle-Zélande (*Tetragonia tetragonioides*). Source : http://fr.wikipedia.org/wiki/Tetragonia_tetragonioides
[7] Voir aussi Courge cireuse (*Benincasa hispida*). Source : http://fr.wikipedia.org/wiki/Courge_cireuse
[8] Voir pois carré, ou haricot ailé, (*Psophocarpus tetragonolobus*). Source : http://fr.wikipedia.org/wiki/Haricot_ail%C3%A9



FIG. 39. — Tétragone.

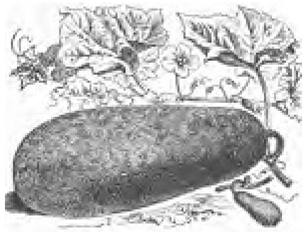


Fig. 40. — Bénincasa.



Fig. 41. — Dolique Asperge



FIG. 45. — Dolique Lablab.

DOLIQUES *(Dolichos).* — Diverses espèces produisent des graines que l'on consomme comme celles des Haricots, mais qui leur sont inférieures en qualité :

Le DOLIQUE LABLAB *(Dolichos Lablab* Linné) ou Antaque (fig. 45) est très répandu dans les pays chauds ; il en existe plusieurs variétés; ses graines doivent être consommées avant maturité. Production abondante.

Le DOLIQUE MONGETTE *(Vigna Catiang* Walpers, *Dolichos Catiang* Linné) est très cultivé dans les pays tropicaux. On en distingue plusieurs variétés.

Le DOLIQUE-ASPERGE *(Vigna sesquipedalis* Wight) est cultivé pour ses gousses grêles, cylindriques, très longues, consommées comme les Haricots verts dont elles sont un bon succédané.

HARICOT DE LIMA *(Phaseolus lunatus* Linné,var.). « H. de Siéva ». Très fertile dans les pays chauds.

HARICOT DU CAP OU DE MADAGASCAR *(Phaseolus lunatus*[9] Linné, var. *macrocarpa, P. capensis* Thunberg).

La variété à grandes graines aplaties, blanches, excellentes, peut être mangée sans danger, tandis que certaines variétés à petites graines, surtout celles qui sont fortement colorées, contiennent une proportion de « phraséolunatine » qui les rend nocives.

Le Haricot du Cap ou Pois de Madagascar est cultivé en grand à Madagascar ; il prospère surtout aux hautes altitudes.

Le HARICOT MUNGO *(Phaseolus Mungo* Linné), cultivé dans toute l'Asie et dont il existe plusieurs variétés, a une grande richesse en principes nutritifs. Une variété à grain vert sert à faire un vermicelle très apprécié en Extrême-Orient, où ses graines, mises à germer dans l'obscurité, donnent des plantules étiolées que l'on mange cuites ou en salade.

SOYA *(Glycine Soja*[10] Siebold et Zuccarini).

— Extrême-Orient. Sorte de Haricot oléagineux, très nutritif, dont on consomme le grain avant sa complète maturité. Prospère surtout au-dessus de 1.000 m. d'altitude.

VOANDZOU *(Voandzeia subterranea* Thouars[11]).

— Madagascar et Côte occidentale d'Afrique. Légumineuse dont le fruit se développe souterrainement comme celui de l'Arachide. Le grain est très nutritif et de saveur agréable.

[9] Voir haricot de Lima. Source : http://fr.wikipedia.org/wiki/Haricot_de_Lima

[10] Voir soja sauvage. Il est le plus proche parent vivant du soja. Source : http://fr.wikipedia.org/wiki/Glycine_soja

[11] Voir pois bambara ou pois de terre (*Vigna subterranea*). Source : http://fr.wikipedia.org/wiki/Pois_bambara

**Le jardin potager tropical**

Pour établir un jardin potager en pays tropical on choisira, si cela se peut, un terrain situé à une altitude qui permette la culture des légumes d'Europe ou au moins, dans les parties basses, d'un certain nombre d'entre eux. Le sol devra être aussi riche que possible et d'une constitution physique qui facilite les opérations culturales. Le voisinage d'une agglomération de population permettra de se procurer assez de fumier pour assurer à la terre une bonne et constante fertilité, entretenue également à l'aide d'engrais minéraux complémentaires appropriés.
Ce terrain devra être à proximité de l'habitation de ceux qui le cultiveront, car les cultures potagères exigent des soins incessants : semis, repiquages, sarclages, binages, arrosages, lutte contre leurs ennemis (maladies cryptogamiques, insectes et autres animaux nuisibles), récolte des produits en temps opportun, etc...
Les planches ou plates-bandes seront disposées de manière à présenter une surface bombée pour assurer l'écoulement de l'eau pluviale surabondante, pendant la saison des pluies. Des clayonnages maintiendront les bords de ces planches pour éviter que la terre ne soit entraînée par les pluies torrentielles.
Pendant la saison sèche, au contraire, la surface des planches sera concave, afin de retenir l'eau des pluies ou des arrosages.
L'arrosage en saison sèche étant indispensable, il importe qu'on trouve dans le terrain même, ou tout auprès, de l'eau en quantité suffisante pour irriguer ou pour arroser copieusement chaque fois que cela sera utile.
Le potager sera dégarni d'arbres ; mais pour assurer le bon développement de certains légumes qui redoutent la trop grande ardeur des rayons du soleil, surtout dans lejeune âge ou après certaines opérations culturales telles que le repiquage, on les abritera, soit par des nattes, des claies, des branchages ou simplement des feuilles de palmier, soutenues à une distance d'environ un mètre du sol à l'aide de pieux fichés en terre. Ces couvertures sont encore indispensables pour garantir les cultures contre les pluies diluviennes qui ravagent tout.
L'emploi du paillis, fumier menu, à demi-décomposé, ou de substances pouvant en tenir lieu : feuilles décomposées, coir, etc... est très recommandable pour former, sur les planches, une couverture de faible épaisseur, qui gardera au sol son humidité pendant la saison sèche, en constituant un obstacle à l'évaporation de l'eau qu'il contient.
Le paillis a aussi pour objet d'empêcher la terre de se tasser et de se durcir sous l'action des arrosages.
De plus, pendant les grandes pluies, il protège les planches contre les ravinements qui bouleversent trop souvent les jeunes plantations.
Ajoutons que le potager doit être d'un accès facile, pour permettre les apports du fumier à l'aide de voitures ainsi que le transport des légumes.
La récolte des graines des plantes potagères des pays tempérés nécessaires pour les ensemencements, est généralement nulle ou presque nulle dans les pays chauds (sauf aux grandes altitudes), où, d'ailleurs, les caractères particuliers qui font apprécier certaines variétés disparaissent rapidement. On se trouve donc obligé de faire venir d'Europe, chaque fois que cela est utile, celles dont on a besoin. Mais, comme ces graines perdent très vite leur faculté germinative en pays tropical, l'expédition et la conservation devront en être faites en récipients hermétiquement clos (boîtes en métal dont on soude le couvercle), pour les soustraire à l'humidité et aux attaques des insectes.

**Variétés appréciées en Indochine**

Liste des variétés considérées comme les meilleures pour être cultivées au Cambodge et en Cochinchine, après de très nombreuses années d'expériences, par M. J. Robin, ingénieur horticole, ancien chef des Services Agricoles de la Cochinchine.

SALADES. - On peut semer une petite quantité dès le commencement d'octobre, la réussite est alors incertaine ; mais fin octobre, il n'y a presque plus de risques.

CHICORÉE. - *Frisée dure de Meaux, Frisée toujours blanche, Fine d'été, Frisée mousse.*

CHICORÉE SAUVAGE.

CHICORÉE SCAROLE. - *Ronde, Blonde.* Enterrer les plants de Chicorée jusqu'au collet quand on les repique.

LAITUE. - *Gotte, Batavia brune, Blonde de Versailles.* Pour le repiquage enterrer à peine les Laitues afin qu'elles ne pourrissent pas.

LAITUE ROMAINE. - *Blonde maraîchère.* Enterrer jusqu'au collet au repiquage.

CRESSON ALÉNOIS.

MACHE.

CRESSON DE FONTAINE. - Le rendement d'une cressonnière est sans aléa et son installation est facile.

AUBERGINE. - *Violette ronde, Violette longue, Très hâtive de Barbentane.* Vient parfaitement. Toutes les variétés réussissent. Semer en octobre. Un seul repiquage suffit.

BETTERAVE. - *Noire plate d'Egypte.* Réussit très bien. Semis 'novembre. Terre forte et fraîche.

CAROTTE. - *Grelot, Rouge courte hâtive, Demi-longue nantaise, Obtuse de Guérande.* Arroser copieusement. Semis en novembre, janvier, fin février, mais la réussite de ce dernier est incertaine.

CHOU. — *Cœur de Bœuf petit hâtif, Express, d'York petit hâtif, Joanet (nantais) hâtif, de Schweinfurt (Très gros de Lorraine), Gros rouge hâtif d'Erfurt, Rouge gros.* Semis au commencement de novembre, repiquer deux fois si possible, mettre en place en terre forte, riche, arroser copieusement, après avoir étendu un bon paillis.

CHOU BROCOLI. - *Blanc hâtif.*

CHOU-FLEUR. - *Demi-dur de Paris, Lenormand* à *pied court.* Cultiver comme les Choux.

CHOU-RAVE. - *Blanc hâtif de Vienne, Violet hâtif.* Réussit très facilement. Semer fin octobre. Faire un deuxième semis en janvier.

CHOU-NAVET. - *Blanc hâtif.* Semer en novembre.

CONCOMBRE. - *Blanc hâtif, Cornichon vert.* Pousse vigoureusement. Semer directement en place. Arroser copieusement.

CÉLERI. - *Plein doré, Plein blanc court.* Semer en novembre.

CERFEUIL. - *Commun.* Nécessite des soins et monte très facilement. Semer fin novembre, puis en décembre et fin février.

HARICOTS NAINS A ÉCOSSER. – *Flageolet blanc, Flageolet très hâtif d'Etampes, Flageolet Chevrier, Soissons nain, Flageolet rouge.*

HARICOTS MANGETOUT. — *D'Alger beurre noir, Nain du bon jardinier, Nain blanc bâti, sans parchemin, de Prague, Marbré.*

HARICOTS A RAMES A ÉCOSSER. — *Commun blanc, Soissons blanc.*

HARICOTS A RAMES MANGETOUT. -- • *D'Alger beurre noir, Princesse, de Siéva, de Lima.* Les Haricots se sèment en place dès le milieu d'octobre. Faire des semis espacés de quinze jours pour avoir une production constante. Les Haricots nains réussissent mieux que les Haricots à rames.

NAVET. *Blanc plat, des Vertus race Marteau.* Premier semis fin octobre.

OSEILLE. -- *Epinard, Large de Belleville.* Vient pendant toute l'année. Semer au commencement d'octobre, à la fin du mois en cas de non réussite et au commencement de mars.

PERSIL. — *Commun, Frisé.* Le Persil commun donne plus que le frisé. Semer tous les mois une petite quantité. Mettre en place dans un endroit légèrement ombragé.

PIMENT. — Toutes les variétés, surtout : *Carré doux 'd'Amérique, Rouge long.* Vient admirablement.

POIREAU. *Monstrueux de Carentan, Gros court de Rouen, Gros du Midi.* Surtout le *Long d'hiver.* Résiste aux chaleurs quand il est assez gros. Semer les trois premières variétés fin octobre ; la dernière, en février.

POIRÉE ou BETTE. — *Poirée blonde â carde blanche.*

Pois. — *Nain hâtif, Merveille d'Amérique, Sans parchemin, Nain très hâtif sans parchemin, Beurre à rames, Prince Albert â rames, de Bretagne très nain, Nain Couturier.* Résultat médiocre. Semer en novembre et janvier.

POMME DE TERRE. — Vient relativement bien en terres sablonneuses. Prendre des tubercules en germination chez les marchands et les mettre en terre en novembre. Cette culture est surtout à faire pour obtenir des Pommes de terre nouvelles.

RADIS. — *Rond, Rose â bout blanc, Rond rose hâtif, Demi-long rose, Gros blanc, Demi-long de Strasbourg, Noir long d'hiver.* Semer du commencement d'octobre à la fin de mars.
SALSIFIS. SCORSONÈRE. SCOLYME. — La Scorsonère réussit mieux (lue le Salsifis et le Scolyme mieux encore. Semer au commencement de novembre.
THYM. — Assez délicat. Semer en novembre.
TOMATE. — *Perfection, Mikado écarlate, Chemin.* Semer à la mi-octobre, fin novembre et fin janvier. Arrosages copieux.

Légumes cultivés par les indigènes

COURGE *(Cucurbita moschata)* (Nom vernaculaire : Tresac). — Semis en septembre-octobre en endroits frais et riches.
DOLIC. – Dolique Mongette *(Vigria Catjanq* Walpers ; *Dolichos unguiculatus* Linné) (Sandek reachaameas).
PSOPHOCARPUS TETRAGONOLOBUS De Candolle. Pois carré (Preapeay chroung).
PHASEOLUS MUNGO Linné = *P. radiatus.* Haricot Mungo (Sandek bay).
GLYCINE SOJA Maximowicz. -- *Soja hispida* Moanch (Sandek angen sâr).
Ces quatre dernières plantes se cultivent entre les lignes de Cotonniers, les soins sont nuls. La moindre culture leur fait rendre des résultats surprenants, surtout aux Soyas, que je conseille pour la saison des pluies.
GOURDE *(Lagenaria vulgaris*[12] Seringe) (D. aptuc). Semer en juin, sur place ; récolter les jeunes fruits en septembre.
IGNAMES *(Dioscorea alata* Linné, var. ; *D. globosa* Roxburgh et Ignames sauvages croissant dans les bois). (Damlong day khla ; damlong dong et damlong tien).
MACRE *(Trapa)* (Crachap). — Cultivée dans les mares pour ses fruits qui se consomment cuits comme la Châtaigne.
PATATE *(Ipomæa Batatas* Poiret) (Damlong).Les variétés à peau blanche se multiplient par boutures de tiges dès les premières pluies. La variété à peau rouge se plante en décembre - janvier. Butter et biner. La culture dure trois mois en moyenne.
PATISSON *(Cucurbita Melopepo)* (Repou). —Semer en novembre-décembre, récolter en mai - juin.
PASTÈQUE *(Citrullus vulgaris* Schrader) (Olek). — Semer en octobre-novembre sur terrain bien fumé et labouré, biner et arroser copieusement.
POURPIER *(Portulaca oleracea* Linné) (Kbetchoun). — Sauvage. Donne d'excellentes salades.
TARO *(Colocasia esculenta* Schott) (Trau). —Se multiplie par tronçons de rhizomes dès les premières pluies (mai-juin), après un binage rudimentaire. Se récolte en novembre - décembre. Planté dans un terrain frais bien préparé, biné et butté, sa production sera presque doublée (peu estimé des Européens).
Voici d'autres renseignements sur la culture potagère en Indochine, qui m'ont été donnés par M. Rault, ingénieur horticole de la ville de Pnom-Penh (Cambodge) (10 ans d'expérience en Indochine).
La culture des légumes en montagne est faite au Cambodge dans la chaîne des Eléphants, au mont Bockor, à 1.500 mètres d'altitude, d'où on les envoie à Pnom-Penh, mais en quantité fort insuffisante. Le climat est très brumeux et très humide.
La Cochinchine n'a pas de station d'altitude. Son climat, légèrement plus humide que celui du Cambodge, convient aux mêmes cultures.
L'Annam possède la chaîne annamitique et sur les plateaux du Darlac, de Pleika, du Kontum, on cultive des légumes, en terrains volcaniques. Ces plateaux sont situés au-delà de la chaîne annamitique, de 700 à 900 mètres d'altitude. M. Rault y a dirigé une plantation de caféiers à Pleïk-Kontum. Il n'y a aucun débouché dans ces contrées, les quelques fonctionnaires ou planteurs qui y habitent produisant leurs légumes ; d'autre part, les moyens de communication avec la côte ne sont pas assez faciles et la population y est peu dense. Le plateau du Langbian, seul, fait exception. Il s'y est créé une belle ville (Dalat), à1.500 mètres. Le climat y est bon, les légumes et les fleurs de France y viennent bien, et les légumes y sont cultivés en grand. Dalat est relié à Saigon. Sur les flancs de ce plateau, entre 800 et 1.000 mètres d'altitude, se trouvent d'immenses vallées où les légumes sont cultivés et d'où ils sont expédiés sur Saigon et Pnom-Penh. Cependant, ces cultures sont encore insuffisantes et il reste beaucoup à faire.
Si, exceptionnellement, les indications de M. Rault ne semblent pas complètement d'accord avec celles de M. Robin, cela prouve à quel point, ainsi que je l'ai dit précédemment, les résultats peuvent être influencés dans une même région par des conditions de milieu quelque peu différentes.
ARTICHAUT. Ne donne que des feuilles.
ASPERGE. - Pousse vigoureusement. Donne de bons résultats. Les produits sont moins gros qu'en Europe. Choisir un terrain légèrement en pente pour faciliter l'écoulement des eaux pendant les pluies.

[12] Voir aussi calebasse, ou gourde (*Lagenaria siceraria*). Synonyme : *Lagenaria vulgaris* Ser. Source : http://fr.wikipedia.org/wiki/Lagenaria_siceraria

AUBERGINE. - Vient très bien. Variétés indigènes excellentes. La variété *Ronde monstrueuse de New-York* donne de très bons résultats.
BETTERAVES. - Toutes les variétés viennent bien, mais les racines sont moins volumineuses qu'en Europe. Les variétés rondes sont les plus précoces et les plus estimées.
CARDON. - Pousse très bien. Semer surplace et blanchir sur place en l'entourant de paillottes.
CAROTTE. Vient très bien, sauf pendant les grandes pluies. La variété : *Courte hâtive* à *châssis* est préférable. Les *Demi-longue nantaise, Demi-longue de Chantenay,* et même de *Saint-Valery,* viennent aussi très bien.
CÉLERI. - Que ce soit le *Céleri à côtes ou* le *Céleri-rave, il* ne donne que des feuilles pour aromatiser la soupe, encore faut-il le cultiver à l'ombre. On en trouve en petite quantité, produit à Dalat. Les marchands chinois le font venir de Chine.
CERFEUIL. - Vient très bien en période sèche, cultivé à l'ombre.
CHICORÉE FRISÉE. - Vient très bien en période sèche. La *Chicorée frisée de Meaux* et surtout la *Chicorée grosse pancalière* donnent des produits toute l'année et résistent aux pluies. Il faut les abriter seulement au moment de les faire blanchir pour éviter la pourriture.
CHICORÉE SCAROLE. Donne de bons résultats tout comme la Chicorée frisée grosse pancalière; la variété *Géante maraîchère* est la plus recommandable.
CHOUX. Tous les Choux, quelle que soit la variété (cabus ou frisés), précoces ou tardifs, doivent être semés fin septembre, afin qu'ils pomment en janvier et février. Après cette époque, on ne peut plus en avoir. Les semis faits trop tard ne pomment pas. On en obtient de bien pommés en maintenant le sol frais et bien fumé. Toutes nos variétés de France donnent des résultats dans ces conditions-là.
CHOU ROUGE. - Se cultive de la même façon que les Choux pommés. Vient bien. Les pommes sont serrées et un peu plus petites qu'en Europe. Choisir la variété : *Chou rouge gros.*
CHOU DE BRUXELLES. - Se cultive comme les Choux pommés. Il a toujours tendance à trop s'élever. Donne de toutes petites pommes irrégulières. Choisir les variétés les plus naines.
CHOU-FLEUR. - Ne donne pas de résultats.
CHOU-RAVE. - Blanc et violet. Se cultive comme les Choux pommés et donne de très bons résultats jusqu'à la fin février.
CONCOMBRES, CORNICHONS. - Viennent bien, mais sont attaqués par les pucerons.
CIBOULE, CIBOULETTE. - Viennent mal. Sont remplacés par une sorte d'Echalote qu'on appelle Oignon annamite, qui pousse très vite et qu'on peut avoir en toute saison. (Voir Echalote.)
COURGES. - Viennent assez bien.
CRESSON ALÉNOIS. - Vient bien.
CRESSON DE FONTAINE. - Réussit à l'ombre, en planche creuse arrosée souvent.
DOLIQUES. - Viennent très bien. -Les indigènes en cultivent tous et le marché en est rempli. Il y a des variétés à rames et des variétés naines. Cultivable à toute époque.
ECHALOTE. - Vient très bien. On la trouve sur tous les marchés. Il y a deux variétés, l'une longue, l'autre ronde (Oignons annamites). Remplissent le rôle de la Ciboule, de la Ciboulette et de l'Oignon vert. Pousse à toute époque. Il s'en fait une grande consommation.
EPINARD. - Vient seulement, en période froide et ne donne pas toujours de bons résultats. On trouve ici une sorte d'Amarante (Epinard annamite) qui vient très vite et très bien et remplit le rôle d'Epinard. Les marchés en sont bien fournis.
FENOUIL. - Pousse très bien. Peu employé.
HARICOTS. - Résultats sans intérêt. A Dalat et au Bockor (1.500 m d'altitude) on cultive avec succès le Haricot à rames *Beurre du Mont-d'Or* qui se consomme en grains à l'état frais et est très recherché. On consomme toute l'année un Haricot à rames cultivé par les indigènes et qui est excellent soit en vert, soit en grain (Haricot annamite).
Un autre Haricot à rames (Haricot de Baria) *(Phaseolus lunatus),* extrêmement vigoureux, résistant à toutes les intempéries, est d'excellente qualité.
LAITUE. -- D'octobre à février, on peut en obtenir toutes les variétés. Les blondes résistent mieux à la sécheresse et montent moins vite. C'est surtout la Laitue de *Batavia* qui est cultivée par les indigènes et par les Chinois, et cela toute l'année, mais elle ne pomme pas. Les Laitues pommées qui sont vendue ssur les marchés viennent de Dalat (Annam) et sont assez chères. Cependant, deux variétés peuvent être cultivées avec succès pendant presque toute l'année : la Laitue *Gotte* et la Laitue *Blonde paresseuse* qui sont à recommander tout particulièrement pour le pays.
ROMAINE. Donne seulement en saison froide (novembre-janvier). En dehors de cette période elle monte vite à graines.
MACHE. — Ne vient qu'en novembre et décembre.
MELONS. Très attaqués par les pucerons. Ceux qui figurent sur les marchés viennent de la Chine et du Japon.
NAVET. — Vient bien en période froide.
OIGNON. — Vient bien, mais on a beaucoup de difficulté à en faire développer le bulbe. On en consomme de grandes quantités venant de la Chine.

OSEILLE. Vient très bien. Oseille *Large de Belleville.*
PERSIL. *Simple* et *Frisé.* Vient bien.
PIMENT. — Toutes les variétés poussent très bien.
PISSENLIT. — Réussite médiocre.
POIREAU. Vient très bien. Le *Monstrueux de Carentan* a toujours donné de bons résultats.
POIRÉE ou BETTE. — Vient très bien.
Pots. — Réussit mal. A Dalat (Annam) le Pois donne de bons résultats.
POMME DE TERRE. — Tubercules peu nombreux, dévorés par les insectes. On en trouve toute l'année partout, provenant du Japon et de la Chine.
RADIS. — Viennent bien. Choisir les variétés rondes à petites feuilles, parce que les autres ont tendance à s'allonger et à donner trop de feuillage. Montent vite à graines. Renouveler les semis souvent. Le Radis noir vient mal.
SALSIFIS et SCORSONÈRE. Viennent très bien. Moins volumineux qu'en Europe.
TOMATE. — Toutes les variétés réussissent, mais la *Merveille des marchés* surpasse les autres en tant que production, rusticité et facilité de culture.
TÉTRAGONE. — Vient bien. Semer en place, bien fumer, bien arroser. Peu répandue sur le marché, mais les Européens qui la cultivent en obtiennent de bons résultats.
PASTÈQUE. — Vient bien. Culture générale. Les Annamites en font une très grande consommation pendant leurs fêtes, surtout celle du Têt (jour de l'an annamite, en février).

**Madagascar**
(*Basses altitudes*)

Variétés de légumes reconnues par M. Alphonse Fritz, ex-directeur de la Compagnie Nossybéenne d'Industries agricoles, chef de service à l'Institut d'agronomie coloniale, comme convenant le mieux dans la région de Sambirano (Madagascar), à la suite de cultures expérimentales poursuivies pendant sept ans dans dix-sept jardins situés de 9 à 60 m d'altitude, entre 13° et 14° de latitude Sud et 47° à 48° de longitude, en sols riches d'alluvions.

AUBERGINE. *Violette longue hâtive, Violette ronde, Monstrueuse de New-York.*
ARTICHAUT. — *Gros vert de Laon.*
BETTERAVE. — *Rouge-noire longue des Vertus.*
CAROTTE. — *Rouge courte hâtive de Hollande, Demi-longue nantaise, Rouge longue de Saint-Valéry.*
CÉLERI. -- *Plein blanc de Paris, Rave de Paris amélioré.*
CERFEUIL. — *Frisé* ou C. *double.*
CHICORÉE FRISÉE. -- *De Ruffec frisée, Bégabaise.*
*CHICORÉE SCAROLE. -- Ronde verte à cœur plein.*
CHICORÉE SAUVAGE. -- *Améliorée blonde.*
CHOU. — *Cœur de Bœuf, gros des Vertus, Quintal d'Alsace.*
CHOU-ROUGE. *Tête de nègre.*
CHOU DE BRUXELLES. — *Demi-nain de la Halle.*
CHOU DE CHINE. *Pé-Tsai amélioré.*
CHOU-NAVET. — *Blanc lisse hâtif à courte feuille.*
CHOU-RAVE. *Blanc Goliath.*
CONCOMBRE. *Vert long anglais épineux:*
CORNICHON. — *Vert petit de Paris.*
CRESSON DE FONTAINE. — *Amélioré.*
EPINARD. — *Monstrueux de Viroflay.*
ESTRAGON.
HARICOT. — *Flageolet Chevrier, Flageolet très hâtif d'Etampes, Prodige de Courtry, Soissons nain gros pied.*
LAITUE. — *Batavia blonde de Paris, Grosse blonde paresseuse.*
LAITUE ROMAINE. — *Ballon de Bougival.*
NAVET. -- *Des Vertus race Marteau.*
OIGNON. -- *'Jaune paille des Vertus.*
OSEILLE. -- *Large de Belleville.*
PERSIL. — *Frisé ou double.*
PIMENT. — *Gros carré doux.*
POIREAU. — *Monstrueux de Carentan.*
POIRÉE OU CARDE. - *Blonde à Carde blanche.*

*Pois. - A grains ridés nain Sénateur.*
RADIS. -- A *forcer rond rose à bout blanc, Rond écarlate à bout blanc, Demi-long rose à bout blanc.*
RADIS NOIR. - *Gros long d'hiver de Paris.*
SALSIFIS. - *Blanc géant de Russie.*
TÉTRAGONE.
TOMATE. -- *Perdrigeon.*

## Guadeloupe

Notes prises à la Guadeloupe de 1897 à 1902 (altitude de 400 à 600 m.) par M. Marcel, ingénieur horticole, professeur de Culture potagère à l'Ecole Nationale d'Horticulture de Versailles.

AUBERGINES. - Toutes les variétés réussissent. On greffe sur *Solanum torvum* Swartz. Pour les sols pauvres et rocailleux.
BETTERAVE. - Les variétés rondes sont à préférer. *Betterave noire ronde d'Egypte.* Semis en novembre et en décembre.
CAROTTES. - Variétés courtes ou demi-longues. *Carotte obtuse de Guérande., Carotte de Croissy.* Semis très clairs toute l'année avec de nombreux arrosages pendant la période sèche.
CERFEUIL. - Semis à l'ombre toutes les six semaines. Monte à graines très facilement. Arrosages copieux.
CHICORÉE FRISÉE. - *Chicorée fine d'été, Chicorée frisée Impériale.* Semis de juillet à décembre. Impossible à réussir aux basses altitudes pendant la période sèche.
CHICORÉE AMÉLIORÉE. - Donne deux ou trois coupes de feuilles tendres, puis monte à graines.
CHOUX. — *Chou Cœur de Bœuf gros, Chou Joanet Nantais, Chou pommé plat de Paris, Chou quintal d'Auvergne, Chou de Milan de la Saint-Jean.* Semis en caissettes isolées du sol pour éviter les fourmis. Les Choux sont difficiles à obtenir de mars à août.
CHOU-RAVE. - *Blanc hâtif de Vienne.* Semis en caissettes, repiquage à 0 m. 30. Arrosages copieux. Excellent légume pas assez cultivé, qui remplace le Chou-fleur impossible à obtenir.
CIBOULE VIVACE et CIBOULETTE. - Ces deux plantes viennent très bien à la Guadeloupe et forment une des bases de la cuisine créole.
CONCOMBRE. - Toutes les variétés.
CRESSON DE FONTAINE. - En fossés à débit régulier, on obtient de très bons résultats.
HARICOTS. Tous les Haricots donnent de bons résultats aux Antilles, mais les *Haricots Beurre* sont plus adaptés aux exigences du climat.
LAITUES. Toutes les variétés donnent de bons résultats, mais, en général, les pommes ne sont pas très serrées.
ROMAINE. - Var. *Blonde lente à monter.* Il faut les lier pour avoir un produit *assez* bon.
NAVET. -- Var. *Demi-long blanc il forcer, Navet blanc plat, Navet rouge plat.* Craint les sols infestés de fourmis. Semis très clairs en terrain plutôt maigre. Arrosages copieux.
OIGNON. — Variétés d'Oignons blancs. Semis clair et repiquage en septembre-octobre. On les consomme petits. Montent à graines facilement.
OSEILLE. - *Blonde de Belleville.* Il faut semer tous les six mois en novembre et en juillet et couper souvent pour éviter la floraison.
PERSIL. - *Persil commun.* Un semis tous les trois-quatre mois, arrosages copieux en période sèche:
POIREAU. — *Poireau d'Eté* et *Poireau de Rouen.* Il faut semer quatre fois par an et repiquer pour avoir un produit plutôt maigre.
POMME DE TERRE. - *Royal ash leaved Kidney, Chave, Magnum Bonum.* Plant venant de France planté en septembre-octobre-novembre. Rendement très moyen.
RADIS. -- Variétés rondes de préférence aux demi-longues ; semis clair en terrain plutôt maigre ; arrosage copieux. Tournent en huit jours. Eviter les terreautages qui font pousser à feuilles.
TÉTRAGONE. - Vient très bien. Remplace les Epinards impossibles à cultiver.
TOMATE. - Toutes les variétés donnent d'excellents résultats. Il faut palisser et ébourgeonner. Dans les mauvais terrains, on greffe sur *Solanum torvum.*

*Les clichés des figures de cet opuscule ont été obligeamment prêtés par la Maison Vilmorin-Andrieux et Cie.*

LIBRAIRIE AGRICOLE ET HORTICOLEDE LA " MAISON RUSTIQUE "26, RUE JACOB, 26, PARIS (VIe).